

	Déjeuner	Diner
lundi 10 mars 2025	SARDINES A L'HUILE LANGUE DE BŒUF POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CRESSON SOUFFLE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS
mardi 11 mars 2025	CAROTTES RAPEES PETITS SALE AUX LENTILLES FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	POTAGE TARTE AU THON MACHE FROMAGE COMPOTE TOUS FRUITS
mercredi 12 mars 2025	SOUPE DE POISSON HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE BANANE FLAMBEE	POTAGE ŒUF POCHE RATATOUILLE FROMAGE RIZ AU LAIT CARAMEL
jeudi 13 mars 2025	BETTERAVES VINAIGRETTE JOUE DE PORC HARICOTS VERTS FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE GRATIN DE PATES COMPLETES AUX DES DE JAMBON SALADE VERTE FROMAGE PRUNEAUX AU THE
vendredi 14 mars 2025	TERRINE DE CAMPAGNE FILET MEUNIERE RIZ FROMAGE MOUSSE	POTAGE VERMICELLE FLAMICHE AUX POIREAUX FROMAGE COMPOTE
samedi 15 mars 2025	CELERI REMOULADE ROTI DE DINDE PETITS POIS FROMAGE MANDARINES AU SIROP	POTAGE CANNELLONIS SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRE
dimanche 16 mars 2025	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE D'AGNEAU POMMES DUCHESSE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE JAMBON CAROTTES VICHY FROMAGE FRUIT DE SAISON

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements